



REVUE DE PRESSE 2014



GUIDE

Les Luneau sont des chevaliers du melon de Bourgogne et les deux générations qui travaillent sur le domaine sont parmi les plus attachantes de la Loire. Ce domaine privilégie la sélection parcellaire avec des cuvées d'une grande précision, notamment le L d'Or, produit sur des terroirs granitiques qui traduisent les cotés iodés propres aux vins du secteur. La cuvée Excelsior, sur schistes de Goulaine, décline la minéralité dans ce qu'elle a de plus noble. Ce sont d'excellents vins de gastronomie.



GUIDE VERT

Les 2012 sont admirables. Précis, intense, Pierre de la Grange livre une excellente entrée en matière. Domaine Pierre de la Grange vieilles vignes et les Pierres Blanches présentent un supplément de chair, et le Clos des Allées, une très belle trame épicée. Le L d'Or met du temps à s'exprimer, mais le 2012 est très prometteur. Le 2007 développe des saveurs subtilement pétrolées- il a préservé toute sa fraîcheur-, le 1997 développe la patine et la complexité de l'âge. L'admirable cuvée Terre de pierre offre une intensité de saveurs et une persistance hors du commun, avec un vin d'une élégance innée en 2010, plus gras et enrobé en 2009. Toujours épicé et profond, le goulaine Excelsior déploie générosité et structure en 2009, une trame plus élancée en 2007, et un 2005 joliment évolué. Enfin, Pueri Solis 2009 est une expression de schistes solaire et juteuse, aux saveurs juteuses d'agrumes : très réussi, ce vin sort des sentiers battus.



GUIDE ROUGE Meilleurs Vins à moins de 20€ :

« Domaine Pierre de la Grange vieilles vignes 2012 » Après un élevage sur lies, l'acidité de ce blanc est intégrée lui donnant une texture citronnée plus douce, presque tendre. Sans aucune rigidité du terroir de schistes. Un muscadet facile d'accès

Le Point

Février 2014 Sélection Salon des Vins de Loire 16/20 Les Pierres Blanches 2012 Fruits blancs, pamplemousse, bouche ample, gras, beaucoup de volume, éclatant, crayeux.